

2018 年 9 月

嬭恋プリンスホテル

地元群馬県産の食材や野菜を彩りよく取り入れた 3 種類のコース料理を販売

2018 年 9 月 13 日（木）よりレストランのメニューを秋向けに一新

嬭恋プリンスホテル(所在地:群馬県吾妻郡嬭恋村嬭恋高原 支配人:酒井晃)は、昨年より「オーベルジュリゾート嬭恋」をコンセプトに掲げ、地元食材を使用し、ベジファースト(健康に留意し、野菜を先に食べると血糖値の上昇を抑えることができると言われている)を推奨した「食」、開放感溢れる「温泉」、隣接する「ゴルフ場」など、周辺の自然の恵みを最大限に生かし、心と体に健康と癒しを感じていただけるリゾート「ゴルフのできるオーベルジュ」を目指して営業しております。

9 月から 11 月の期間も総料理長 飯塚喜隆の監修によるコース料理を 3 種類ご用意し、お客さまのニーズに合わせてお選びいただけます。これらのコースは群馬県産のギンヒカリ、やまと豚や彩り豊かな秋の野菜、フルーツなどを豊富に取り入れ、料理長が味はもとより彩りにも工夫をこらした季節の味覚をお楽しみいただけます。



嬭恋プリンスホテル全景

料理イメージ 写真は白根コースより
「群馬県産ギンヒカリのコンフィー 柿とヨーグルトのアクセントで」**宿泊プラン****【プラン名】 Prince Basic Standard 夕朝食付き****【料 金】** ¥11,364 より

※料金には、1 名さまの 1 泊室料、夕食、朝食、サービス料・消費税(8%)が含まれております。

(2018 浅間ディナーをホテルレストランでお召し上がりいただきます。白根ディナー・嬭恋ディナーへの当日のグレードアップも可能です。)

※入湯税(おとな 1 名さま 1 泊につき 150 円)を別途頂戴いたします。

標高 1,126m にある屋根付き温泉露天風呂からは、浅間山や本白根山などの雄大な景色をお楽しみいただけます。
沈む夕日を眺めながら、のんびり温泉露天風呂でリフレッシュ！夜空を見あげれば、満天の星空がご覧いただけます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

嬭恋プリンスホテル

TEL:0279-97-4111

FAX:0279-97-2719

コース料理概要



【コース名】2018 秋の浅間ディナー

【料 金】1 名さま¥6,500

【内 容】群馬県産の素材を活かした秋らしさを感じるコースです。

- ・婦恋からの一口のベジファースト
- ・群馬県産ギンヒカリのタルタルとキノコのマリネサラダ
- ・甘く炊いた野菜スープ ミネストローネ風
- ・真鯛のポワレ塩麴のテイストで カブのピューレ添え
- ・群馬県産やまと豚のソテー りんごのソース
- ・ズコットドームケーキ 洋ナシのシャーベット添え
- ・パン二種
- ・コーヒー または 紅茶



【コース名】2018 秋の白根ディナー

【料 金】1 名さま¥8,100

【内 容】素材の旨味を調理法により凝縮したオリジナルコースです。

- ・一口のベジファースト
- ・ドライフルーツとナッツのフロマージュテリーヌ サラダを添えて
- ・甘く炊いた野菜スープ ミネストローネ風
- ・群馬県産ギンヒカリのコンフィー 柿とヨーグルトのアクセントで
- ・オーストラリア産牛サーロインのロースト 粒マスタードソース
- ・抹茶のムース フルーツ飾り
- ・パン二種
- ・コーヒー または 紅茶



【コース名】2018 秋の婦恋ディナー

【料 金】1 名さま¥9,400

【内 容】栗やきのこなど秋の素材を使用したオーベルジュならではのコースです。

- ・一口のベジファーストとピンチョス
- ・ドライフルーツとナッツのフロマージュテリーヌ サラダを添えて
- ・マッシュルームのクリームスープ
- ・アマダイの松笠焼き 青菜のグリーンソース
- ・赤城山麓牛フィレ肉のポワレ モリーユ茸のソース
- ・マロンクリームのカリュレと小さな菓子の盛り合わせ
- ・パン二種
- ・コーヒー または 紅茶

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※特定原材料 7 品目食物アレルギー（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

※料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※写真はイメージです。

お客さまからのお問合せ先

婦恋プリンスホテル TEL:0279-97-4111(代表)